

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Beef Short Ribs cu Mushroom Salvahe y Tomati	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ cup mushroom porcini seco</li><li>• ½ cup awa</li><li>• 1½ lb beef short ribs, corta chikito</li><li>• salo y gr black pepper na huicio</li><li>• 2 cuch azeta vegetal</li><li>• 1 siboyo mediano, geslice</li><li>• 3 teenchi konoflok, corta grof</li><li>• 2 cup bouillon di carni</li><li>• 1 cup sauce di tomati</li><li>• ½ tlp salo</li><li>• 1 kinipi cayenne</li><li>• 1 blachi bay</li><li>• 1 tlp romero seco</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi e plato aki ariba batata machica.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e porcini soak den e awa pa 1 ora. Ora cu e ta kla bo ta corta nan chiki-chikito y reserva e awa.</li><li>2. Sasona e carni bon tur dos banda cu salo y peper.</li><li>3. Den un planchi pisa cushina e carni ariba un candela mediano cu 2 cuch azeta vegetal te ora cu e ta hopi bruin. Zorg pa nan ta bon bruin tur banda. Despues bo ta transferi nan den un dutch oven.</li><li>4. Corta e siboyo, konoflok y e mushroomnan. <b>TIP:</b> Por ta cu e porcini tin santo den e fondo, tene cuenta pa no basha tur e likido ora di 'deglaze', pero laga un tiki atras, ± 1 tlp si e tin santo.</li><li>5. Saka e carni y pone nan den e dutch oven.</li><li>6. Den e planchi cu bo a caba di hasa e carninan bo ta tira e siboyo cu un pinchi salo. Sauté pa ± 3 minuut y tira awor e konoflok y cushina pa 1 minuut mas. Agrega e mushroom y dal nan tur un bon drei. Siguiestamente nos ta bay deglaze e planchi. Basha e likido di e mushroomnan y corda ariba e santo. Frega e fondo bon pa bo saka tur e particulonan riba e planchi pa bo haya un sabroso mezcla.</li><li>7. Basha awor e 2 cupnan di bouillon di carni, e romero seco, e sauce di tomati, ½ tlp di salo, cayenne y e blachi bay. Drei tur cos bon y bash'e den e dutch oven. Tap'e bon y hink'e den forno na 325°F pa 2 ora of te ora cu un forki ta dreña aden facilmente y carni ta kita for di e weso.</li><li>8. Bo por laga e cuminda pa e dia despues pa mas facil kita e vet acumula ariba of bo por come e mesun dia. Len e weya un poco na banda y poco-poco saka e vet ariba cu un cuchara. Sirbi'e ariba un cama di batata machica.</li></ol>	